

Semaine 45

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Au fournil gourmand de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de Malaubric de Lectoure

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
 Potage de pois cassés (c'est frais et fait maison)	Salade de lentilles feta et poivrons (c'est frais et fait maison) 	 Carottes râpées vinaigrette	Quiche aux poireaux (c'est fait maison)	 Potage cultivateur (c'est frais et fait maison)
Poulet rôti (c'est frais et fait maison)	 Penne sauce ricotta Aux épinards (c'est frais et fait maison)	Jambon braisé	Rôti de dinde sauce jus (c'est frais et fait maison)	Coeur de merlu aux herbes (c'est frais)
Frites		Flageolets	Poêlée de brocolis  (c'est frais et fait maison)	 Purée de panais (c'est frais et fait maison)
Kiri	Petit suisse	Tomme noire	Yaourt aux fruits 	Brie
Compote 	Pomme 	Clémentine 	Banane 	Salade de fruits

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Semaine 46

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Au fournil gourmand de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de malaubric de Lectoure

LUNDI

09/11/2026

Velouté butternut
(c'est frais et fait maison)

Nugget de blé

Poêlée de légumes 
(c'est fait maison)

Fromage blanc

Pêche au sirop

MARDI

10/11/2026

Salade verte
Vinaigrette
(c'est frais)

Pâtes au saumon 
(c'est fait maison)

Flan nappé
caramel

Kiwi 

MERCREDI

11/11/2026

Armistice 1918

JEUDI

14/11/2024

Coleslaw

Chipolatas
(c'est frais)

Lentilles 
(c'est frais et fait maison)

 Liégeois chocolat

Orange 

VENDREDI

15/11/2024

Potage parmentier 
(pommes de terre ,poireaux)
(c'est frais et fait maison)

Escalope de dinde
à la moutarde
(c'est frais)

 Semoule

Chanteneige

Beignet aux chocolats

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Semaine 47

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Au fournil gourmand de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de Malaubric de Lectoure

LUNDI
16/11/2026

Potage tomate vermicelle
(c'est fait maison)

Rôti de bœuf

 Purée de pommes de terre
(c'est fait maison)

Petit suisse sucré

 Poire

MARDI
17/11/2026

Salade de pommes de terre
À la Grecque
(c'est frais et fait maison)

Pané aux fromage

 Carottes Vichy
(c'est frais et fait maison)

 Compote de fruits

Semoule au lait

MERCREDI
18/11/2026

Betteraves, bleu et noix vinaigrette
(c'est fait maison)

Cordon bleu

Petits pois à la française
(c'est fait maison)

Babybel 

Banane

JEUDI
19/11/2026

Céleri rémoulade

Sauté de veau
(c'est frais et fait maison)

Coquillettes 

Kiri 

Fruits au sirop

VENDREDI
20/11/2026

 Velouté de potimarron
(c'est frais et fait maison)

Dos de cabillaud à la crème de chorizo
(c'est frais)

Crumble de légumes
(c'est frais et maison)

Biscuit

 Yaourt au citron

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Semaine 48

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Au fournil gourmand de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de Malaubric de Lectoure

LUNDI
23/11/2026

Macédoine de légumes
(c'est fait maison)

Saucisse
(c'est frais)

Lentilles 
(c'est fait maison)

Mousse au chocolat

Orange 

MARDI
24/11/2026

Velouté de pois cassés
(fait maison)

Rôti de veau
(c'est frais)

Haricots verts 
(c'est fait maison)

Cantal
Clémentine

MERCREDI
25/11/2026

Pâté de campagne /
Cornichons

Émincés
De dinde
(c'est frais et fait
maison)

Pommes de terre
sautées
(c'est frais)

Chantaillou

Compote 

26/11/2026

Crêpe au fromage

Curry de légumes et
Haricot blanc au lait
de coco
(c'est frais et fait maison)

Petit suisse

Crumble pomme
au chocolat 

27/11/2026


Potage de légumes
(c'est frais et fait maison)

Encornet frit

Légumes grillés
(c'est frais et fait maison)

Emmental 

Poire au sirop

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.